This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

Par M. l'Abbé ROGER SCHABOL.

*Ouvrage rédigé après sa mort sur ses Mémoires Par M. D****

Avec Figures en taille-douce, dessinées & gravées d'après nature. Du prix de 7 liv. 4 s. relié.

SECONDE PARTIE.

Nihil est Agriculturâ melius, nihil uberius, nihil homine, nihil libero dignius.

Cic. de off. lib. 2.

A PARIS,

Chez DEBURE Pere, Libraire, Quai des Augustins, à Saint Paul.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

TRAITÉ
DE LA CULTURE
DES ORANGERS.

LA culture des orangers, ſi l'on en croit quelques Jardiniers, eſt le chef-d'œuvre du Jardinage. Ces arbres, il eſt vrai, ſont pour nous des plantes étrangeres, envers leſquelles l'Art eſt obligé de ſuppléer à la nature de nos climats; il n'en eſt pas néanmoins qui requiérent moins de ſavoir & d'induſtrie. Un régime exact & des ſoins particuliers, ſelon leur tempéramment plus ou moins délicat, ſont tout ce qu'ils exigent. Ces ſoins, à quelques légéres différences près, ſont les mêmes pour leurs diverſes eſpèces.

Peu d'arbres viennent auſſi aiſément: vous ſemez au mois de Mars des pepins, & vous les voyez lever & croître avec une célérité étonnante. Il n'en eſt point non plus qui reprennent avec autant de facilité, quand ils ſont bien plantés, & que leurs racines n'ont été ni déchiquetées, ni écourtées. Enfin il n'en

eſt

eſt point qui ayent en eux le principe d'une plus longue vie, ſans en excepter le chêne ; ils ſupportent également la fatigue & les maladies, dont ils ſe remettent promptement. Entre les mains des mauvais Jardiniers & de ceux qui ſe piquent d'être conſommés dans leur culture, leur durée eſt le même ; le ſeul défaut de ſoin cauſe leur perte.

On compte cent vingt-ſix eſpèces d'orangers : dans la liſte qui ſera placée à la fin de ce Traité, on trouvera leurs noms, leurs qualités, la forme de leurs fruits & de leurs fleurs, d'où il ne réſulte dans un très-grand-nombre que des variétés plus délicates les unes que les autres.

CHAPITRE PREMIER.

De la ſerre des Orangers.

SANS nous arrêter à faire la deſcription d'une ſerre, qui a exercé plus d'une plume, nous nous contenterons de dire qu'elle doit être bien bâtie, de hauteur convenable & de grandeur proportionnée aux arbres, ſuffiſamment percée & fermant exactement. L'expoſition du midi eſt la ſeule qui lui ſoit propre. Au-lieu d'être enfoncée ou plus baſſe que le terrein voiſin, il vaut mieux qu'on y monte

par une pente insensible. Son aire ne doit être ni carrelée, ni pavée, ni plancheiée, mais bien battue & sablée. La forme carrée me paroît préférable à la longue ; les arbres y sont plus à l'aise, l'air y circule davantage, & dans les grands froids la chaleur du feu qu'on y fait se communique à l'instant par tout. Comme une serre carrée formeroit un corps de bâtiment trop saillant, on peut en avoir deux, ou partager la longue par une cloison de refend. Neuf ou dix pieds de hauteur suffisent pour placer les orangers moyens, il en faut au moins 12 ou 15 pour les plus grands. Il seroit à propos que toutes les serres fussent voûtées, & que les croisées, ainsi que les portes, fussent cintrées. Je ne dis point que pour empêcher le froid d'y pénétrer, il est essentiel de placer au-dessus, des appartemens ou des greniers.

Nous élevons à grands frais des orangers, qui nous rendent peu, & qui sont des tems infinis à venir. Pourquoi ne pas les mettre en pleine terre dans des endroits bien exposés sous de grands chassis vitrés avec des poêles d'une chaleur douce, placés de distance en distance, non pour les pousser, ainsi que cela se pratique à l'égard des productions prématurées, mais seulement pour les garantir des impressions du froid ? On les gouverneroit d'ailleurs comme les plantes exotiques qui sont en pleine terre au Jardin du Roi; & dans la belle saison les vitrages disparoîtroient

& laiſſeroient voir des allées délicieuſes.

On prépareroit un terrein particulier qui ſeroit défoncé de cinq à ſix pieds, & dont la terre ſeroit compoſée comme celle des orangers, avec cette différence que des engrais convenables ſuppléeroient au défaut des influences de l'air dans nos climats. Les arbres ſeroient labourés, taillés & dirigés ſuivant l'uſage ordinaire, ils pourroient nous donner d'auſſi excellentes oranges dans leur genre, que les figues, les melons & les raiſins en Normandie, où ces fruits ſont aſſez bons à certaines expoſitions. Qu'on ſuppute les frais annuels que ces arbres occaſionnent avec la dépenſe une fois faite des chaſſis & de leur entretien, & qu'on faſſe une compenſation de leur produit actuel & modique, avec celui qu'on en tireroit en pleine terre, on ſaura à quoi s'en tenir. Il ſuffiroit de faire conſtruire une petite ſerre à chaſſis pour une demi-douzaine d'orangers ſeulement, on l'exécuteroit enſuite en grand ſi le ſuccès étoit heureux. Un des avantages qui en réſulteroient, ſeroit d'avoir quantité de fleurs & de plantes, qui tous les ans périſſent ou ſouffrent beaucoup du froid, même dans les meilleures ſerres, telles que les giroflées doubles & les légumes.

On pourroit encore, ſans grands frais, avoir également des orangers en pleine terre, mais en eſpalier. Dans des trous de cinq pieds de profondeur, ſur ſix de large, dont

le rempliſſage ſe feroit avec la terre employée pour les caiſſes ; on planteroit ces arbres avec toutes leurs racines, le long d'un mur bien enduit. On ſupprimeroit le treillage dont la ſaillie occaſionne des vents coulis même derriere les meilleurs paillaſſons, quand ils ne ſont pas bien clos, & à ſa place on feroit uſage de lattes aſſemblées avec du fil de fer ou des clous d'épingle, & appliquées au mur ſur leſquelles on paliſſeroit les branches des orangers qu'on tailleroit & ébourgeonneroit, comme les pêchers. Dans les campagnes où le plâtre eſt commun, on les travailleroit à la loque dont on a vu ci-devant les avantages pour les arbres.

Mais, comment, me dira-t-on, garantir les orangers du froid, tant interne du côté de la terre, pour l'empêcher de ſe prendre, qu'externe du côté du corps de l'arbre & des branches ? Sur des crampons de fer d'un pied de long pour la ſaillie, faiſant crochet au bout, & ſcellés au-deſſous du larmier, on poſeroit des planches peintes à l'huile, & un peu inclinées ſur le devant, en forme d'auvent, qui rejetteroit les eaux. Au-deſſous de ces planches on appliqueroit des paillaſſons extrêmement épais, qui tomberoient juſqu'à terre. Tous les jours, ſur les neuf heures du matin, tant qu'il ne géleroit point, on les leveroit pour les rabaiſſer ſur les trois ou quatre heures. Lors des brouillards, & dans les tems nébuleux, humides & venteux, on laiſſeroit

les paillaſſons abaiſſés, & durant les fortes gelées on y ajouteroit une ample garniture de grande litiere tenue du haut en bas avec des perches debout & en travers, comme on le fait pour les figuiers & les grenadiers. Dans les tems doux, on l'ôteroit afin de donner de l'air aux arbres qu'on couvriroit ſeulement avec les paillaſſons.

Il s'agit à préſent de garantir de la gelée la terre du pied des orangers tant en-deſſus qu'au pourtour des racines. Pour cet effet, il faudroit uſer d'un moyen univerſellement pratiqué dans le Jardinage à l'égard des ſemi-doubles miſes en pleine terre en Octobre & Novembre; il conſiſte à garnir la ſuperficie de la terre à cinq ou ſix pieds au pourtour de l'arbre, avec un pied d'épais de grande litiere, qui y reſte tout l'hiver. C'eſt un fait certain qu'il ne géle jamais au deſſous quelque forte que ſoit la gelée, quand cette litiere eſt ſuffiſamment épaiſſe, bien battue & affaiſſée.

En 1740, M. Mouffle de la Tuillerie exécuta à Sceaux un projet preſque ſemblable à celui que je viens de donner. Ses orangers furent enfermés dans un bâtiment de charpente couvert de chaume, où l'on avoit pratiqué des ſoupiraux vitrés de diſtance en diſtance. Plantés dans une terre factice, ſuivant l'uſage, ils ne gelerent pas; mais ils ſe dépouillerent de leurs feuilles, faute de reſpiration, & l'humidité rendit leurs pouſſes jaunes &

veules. L'été & l'hiver s'étant écoulés, on fut obligé d'abandonner cette nouvelle plantation mal dirigée, dont les arbres auſſi recommandables par leur groſſeur que par leur beauté périrent entiérement.

CHAPITRE II.

De la terre propre aux Orangers.

LA terre propre aux orangers eſt celle qui approche de la terre des climats dont ils ſont originaires, avec cette différence que les nôtres étant enfermés dans des caiſſes, ne peuvent tirer leur ſubſtance que d'une portion de terre fort limitée, qui doit être par conſéquent meilleure que celle du pays où leurs racines pompent horizontalement les ſucs à des diſtances éloignées. De plus, ces derniers ont l'avantage de jouir dans tous les tems des bienfaits de l'air, & des influences d'en-haut. Il eſt donc queſtion de compoſer une terre dont les ingrédiens ſoient aiſés à trouver, & qui ſoit convenable aux orangers dans tout climat.

La meilleure des terres pour les orangers comme pour les couches, eſt celle des taupiniéres, je la crois même préférable au terreau, qui eſt ordinairement trop délié &

dont les sucs ne sont pas assez solides. Cette terre que les taupes jettent dehors après l'avoir broyée avec leurs pattes, est peut-être le plus excellent engrais qu'il y ait pour les plantes. Par ces terres de taupinières, on n'entend pas celles que ces petits animaux fouillent indistinctement dans toutes sortes d'endroits, mais celles des bons terreins & des bas-près où ils élévent de petits dômes d'une terre noire, douce, émiée & pulvérisée. Les Jardiniers se servent communément d'une terre jaunâtre qu'ils appellent franche, laquelle est matte, froide, argilleuse & n'est à proprement parler que de la terre à four; aussi sont-ils dans la nécessité d'employer en grande quantité d'autres ingrédiens. Je ne me sers donc point de celle-ci à qui le nom de franche convient si peu, & sans m'arrêter à la couleur, je dis, avec la Quintinye, que la marque d'une terre bonne & naturelle est décidée par ses productions; c'est celle où les arbres, les grains, les légumes, les fleurs & toutes les plantes font des progrès rapides, sans le secours abondant & réitéré du fumier. Si en la fouillant il paroît qu'elle soit la même en fond, comme en superficie, elle mérite le nom de franche.

Ce fameux Jardinier donne l'avis suivant pour juger de la bonté d'une terre. Prenez-en une poignée: flairez-la: si elle a une odeur forte, elle n'est pas franche: si elle n'en a aucune, elle l'est. Il propose encore de délayer dans de l'eau un peu de cette terre, puis après

l'avoir bien battue, lorſque l'eau ſera repoſée; d'en mettre dans ſa bouche, & de la goûter. Si on s'apperçoit qu'elle a un goût âcre & piquant, elle n'eſt rien moins que franche; ſi elle eſt douce, & ne ſent preſque rien, ſa bonté eſt décidée.

La main & les yeux ſont encore juges en fait de bonnes & de mauvaiſes terres. Elles ont la premiere qualité, quand elles ſe pelottent aiſément dans la main ſans avoir été mouillées, de même que lorſque le grain en paroît un peu gros, abondant en parties liées & rapprochées, telles que celui des terres ſabloneuſes.

En ſuppoſant maintenant que celle qui doit être la baſe de la terre des orangers, ait les qualités requiſes, il faut qu'elle faſſe moitié de la compoſition qui leur eſt deſtinée. L'autre ſera formée d'un quart de crottin de mouton qui aura été dépoſé dans un trou deux ans auparavant. Couvert de quelques gazons un peu épais & renverſés, il s'y ſera cuit & digéré, & aura fermenté ſans s'évaporer au point d'être réduit en terreau.

Un quart de crottin de cheval ou de mulet conſervé avec les mêmes précautions. On peut, à ſon défaut, employer du terreau de couches nouvellement briſées & ſuffiſamment conſommé, en obſervant d'en charger davantage que de crottin de cheval ou de mulet, comme étant moins rempli de ſucs.

Un quart de terreau de fumier de vache

au moins d'un an; il eſt gras & onctueux, & ſert à faire la liaiſon de tous les ingrédiens dont il modere le feu & l'activité.

Le dernier quart ſera de poudrette. On donne ce nom au terreau de matiére fécale, qui, au bout d'un an ou deux qu'elle eſt conſommée, n'a pas plus d'odeur que le fumier de cheval réduit en terreau. Quelques Jardiniers, pour pouſſer à fleurs leurs orangers, emploient cette poudrette peu de tems après qu'elle a été tirée des lieux d'aiſance. Elle eſt alors corroſive & brûlante, & fait jaunir les arbres. De plus, elle communique à la fleur ſon odeur qu'elle n'a point entiérement perdue.

On fait encore entrer dans la compoſition des terres d'orangers, les boues des rues & des grands chemins, les terres d'égoût, de mares & de foſſés. A Paris & dans les environs, nombre d'orangiſtes ſe ſervent d'une terre particuliere, nommée terre de gadoue, différente de la poudrette; elle provient des immondices des rues de Paris qu'on enlève par tombereaux pour les porter hors de la ville dans les lieux de leur deſtination. Ces immondices pourries & conſommées forment par la ſuite un excellent terreau, mais brûlant & corroſif quand on ne le laiſſe pas eſſorer au moins pendant un an.

Avant que de mêler ces divers ingrédiens dont on aura fait autant de tas ſéparés, il faut 1°. les battre & les remuer pour les inciſer, briſer les mottes & les pulvériſer. 2°. Les

paſſer, non à la claie, mais au crible d'oſier, tel que celui dont les maçons ſe ſervent. 3°. Jetter quatre pelletées de la terre naturelle, & une de chacun des autres ingrédiens, en les jonchant & les éparpillant, puis relever ces terres & les mettre en un ſeul tas. Cette opération faite une ſeconde & une troiſieme fois, on peut être aſſuré de leur mélange & les employer, comme nous le dirons en parlant de l'encaiſſement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles deſſéchées, & du marc de raiſin que l'on n'emploie qu'à deſſein de pratiquer dans cette terre factice des ſoupiraux, pour que l'eau des pluies & des arroſemens pénétre plus facilement la motte des arbres, je les crois fort inutiles. Je ne dirai rien de différentes mixtions de drogues dangereuſes, telles que la chaux, le ſoufre, le nitre, le ſalpêtre, les cendres de toute nature & la ſuie de cheminée, dont quelques perſonnes garniſſent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui ſemblent n'opérer que pour détruire.

Tous les orangiſtes s'accordent à préparer leurs terres long tems avant que de les employer. Trois ou quatre ans ſuffiſent pour que leur grand feu s'évapore, & ne ſont pas trop pour leur faire perdre leurs parties ſpiritueuſes, pourvu qu'on les dépoſe dans un trou au nord, qu'on les foule bien, & qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions elles ſont préſervées du pompement de l'air &

de ſon aſpiration, ainſi que des pluies, des neiges & des gelées qui entraînent les eſprits de cette terre, & n'en font plus qu'un réſidu.

CHAPITRE III.

Des Orangers de pepin, & de leur greffe.

DANS différens endroits des climats convenables aux orangers, on ne ſe donne point la peine de les ſemer, mais on les éleve de bouture, comme nous le pratiquons à l'égard de la vigne, du coignaſſier & du groſeillier : ſi on veut les changer d'eſpèce, on les greffe. Avant que de ſemer des pepins d'orange, il faut laiſſer pourrir la pulpe, la graine n'ayant ſon complément que lorſque celle-là lui a communiqué tous ſes ſucs par ſa diſſolution. Au mois de Mars on emplit de terre préparée des vaſes ou des caiſſes, & on y dépoſe des pepins d'orange en y faiſant un trou avec le doigt; on les eſpace à trois ou quatre pouces en échiquier. Ils y reſtent deux ou trois ans, durant leſquels on les préſerve également du froid & de la trop grande chaleur, & on les laiſſe pouſſer à leur gré.

Lorſqu'ils commencent à ſe fortifier, on les

élague un peu du bas, & on forme leur tête d'année en année. A la troiſieme on les lève en motte, & on les place dans de petits pots ſéparés qu'on laboure avec les doigts pour ne point endommager les racines. Au bout de 4, 5, 6, 7 ou 8 ans ils ſont bons à être greffés, ſi leur groſſeur eſt celle du petit doigt. Cette opération ſe fait en pied ou en tige de deux façons, ſavoir à œil dormant & en approche. Quand on les greffe en pied de l'une ou de l'autre maniére, il faut laiſſer croître & alonger la greffe pour former une tige à l'arbre. Tant que ſon écorce eſt tendre, & ſe lève aiſément, c'eſt-à-dire en Juillet, Août & Septembre, on peut le greffer à œil dormant de la maniére uſitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne ſe fait qu'en Mai. On place deux arbres aſſez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puiſſent ſe toucher, & on les joint enſemble de deux façons qui réuſſiſſent également, en obſervant de greffer plutôt d'un ſujet plus foible ſur un ſujet plus fort, que d'un plus fort ſur un plus foible. La premiere façon conſiſte à leur enlever à tous deux une petite pièce d'écorce verticalement, de façon que l'écorce de chaque rameau réponde parfaitement l'une à l'autre en ſe touchant exactement, puis on les lie avec de la laine ou du coton, & on leur donne un tuteur. La jonction doit être faite dans le courant du mois d'Août; on coupe alors tout près de la ligature le rameau dont

on a greffé, ainſi que la tête du ſauvageon, & on entoure ces plaies d'une emplâtre de bouze de vache. Dans les greffes ordinaires c'eſt le ſujet greffé qui en adopte, pour ainſi dire, un étranger, au-lieu qu'ici c'eſt l'alliance, l'union intime de deux branches qui font réciproquement les avances pour ſe conjoindre.

La ſeconde façon de greffer en approche différe peu de la premiere; elle ſe fait auſſi dans le mois de Mai à deux ſujets voiſins l'un de l'autre, puis on coupe la tête du ſauvageon qui doit être gros comme le doigt. Il faut que le rameau de l'oranger greffé qu'on choiſit pour former la greffe du ſauvageon, ſoit plus menu que ce dernier, à qui l'on fait une entaille par l'endroit coupé où on lui a retranché la tête; cette entaille ne doit point aller juſqu'à la moëlle. Enſuite on coupe au rameau dont on veut greffer la peau des deux côtés, & on l'introduit dans l'entaille faite au ſauvageon, enſorte que les deux écorces ſe répondent & ſe touchent Cette opération requiert célérité, de peur que les parties inciſées ne ſe hâlent & ne ſe deſſéchent; ſi l'humide & l'onctueux, cauſes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette maniére de greffer, comme dans la précédente, la ligature, la bouze de vache, le tuteur & le ſevrage ont également lieu. La réunion des parties eſt complette, lorſqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué ſur le ſauvageon eſt ſoudé avec lui.

CHAPITRE IV.

Des Orangers Provençaux ou Gênois, & de leur gouvernement.

PEu de gens élevent des orangers de pepins, on préfere de les avoir tout greffés, & de les faire venir directement des lieux de leur naiſſance. Nous avons à Paris des Provençaux qui en font un grand commerce chaque année, ſoit en motte, ſoit à racines découvertes. On s'apperçoit bientôt ſi les premiers ont ſouffert en chemin, lorſque leurs feuilles ſont flaſques & plient ſans ſe caſſer. La peau d'un beau verd un peu jaunâtre, liſſe & unie, qui ſe lève aiſément avec la pointe d'un couteau, eſt un indice certain de la ſanté des ſeconds. On remet en Octobre aux Provençaux un état des groſſeurs, des eſpèces, & des hauteurs des tiges qu'on veut avoir, & ils vous les font tenir dans le mois d'Avril. Ces arbres ſont préférables à ceux qu'ils vendent après les avoir long-tems gardés. L'eſſentiel eſt d'en avoir de levés & non d'arrachés. Je conviens que difficilement emballe-t-on ſur les lieux des orangers avec des racines alongées, mais il faut en faire la dépenſe, ſi l'on veut jouir ; elle n'eſt pas exorbitante.

Dès qu'ils ſont arrivés au-lieu de leur deſtination, on doit les jetter dans de l'eau qui ne ſoit pas trop fraîche, & les y laiſſer cinq ou ſix heures. Après qu'ils en auront été tirés, & qu'on les aura fait eſſorer durant une heure environ, pour que la terre ne ſoit pas en bouillie autour des racines, on procédera à leur préparation, ſuivant les principes que j'ai établis par rapport à la plantation, & on les placera, ſoit dans des mannequins, ſoit dans des pots ou dans des caiſſes dont le fond garni de platras, facilitera l'écoulement de l'eau. Les premieres racines au-deſſous du tronc immédiatement, ſont d'ordinaire hors de terre, & expoſées à l'air: c'eſt une mauvaiſe pratique. Les habitans des régions où naiſſent ces arbres, m'ont dit qu'ils y étoient plantés, comme le ſont ici nos arbres fruitiers, c'eſt-à-dire, les racines en terre; la nature les a fabriquées pour être bénéficiées par ſon humidité.

Il eſt inutile d'avertir qu'il faut placer la tige de l'arbre d'à plomb & dans le milieu de ſa caiſſe. Mais ce qui eſt bien eſſentiel pour les jeunes orangers, comme pour les autres, c'eſt la façon de couvrir leurs plaies. La cire jaune, vierge, ou verte, la térébenthine, les topiques graiſſeux n'y doivent jamais être employés: la terre graſſe, le terreau, la bouze de vache, ſont les ſeuls émolliens onctueux qu'il faille mettre en uſage pour la cure des plaies, ainſi que je l'ai dit.

Il eſt maintenant queſtion du traitement de la tête du jeune oranger nouvellement arrivé de Provence. Doit-on lui en laiſſer une toute formée, ou ſupprimer ſes branches pour lui en faire pouſſer une nouvelle ? La coutume eſt d'écourter les branches, & de les réduire à un très-petit nombre ; elle eſt très-ſage dès qu'on mutile les racines : comme on ôte aux arbres par ce retranchement les moyens de travailler, il faut néceſſairement leur couper la tête. Pour nous qui les plantons avec toutes leurs racines, nous oſons ce que les Jardiniers n'entreprendroient qu'au détriment des arbres.

Je prétends qu'on doit préférer les orangers à racines nues & découvertes, à ceux qui ſont en motte. Ceux-ci ont ordinairement des racines plus écourtées, entaſſées & entourées de terre deſſéchée qui les comprime, ſouvent elles ſont chancies, forcées & caſſées. En plantant de tels arbres en motte, on ne voit aucun de ces défauts qui les empêchent dans la ſuite de profiter & de s'étendre.

L'uſage eſt de mettre dans des couches vieilles ces orangers empottés ou encaiſſés. On les place auſſi en pleine terre le long d'un eſpalier expoſé au levant, en obſervant de les couvrir durant quelque tems d'un paillaſſon pour les défendre des ardeurs du ſoleil, & de garnir leur pied avec de grand fumier vieux. On les y laiſſe juſqu'à ce qu'on ſerre les orangers à la mi-Octobre. Pluſieurs Jardiniers les

en

en retirent au commencement d'Août quand ils sont bien repris, & les abritent afin qu'ils achevent leurs pousses, & s'accoutument à l'air avant que d'être mis dans la serre. S'ils poussent de travers, on les dirige en ôtant les bourgeons difformes qui se portent vers le bas, ou l'on les raccourcit à un œil du dedans pour les faire aller en contre-haut, on éclaircit les jets qui sont trop drus, & on laisse les gourmands symmétrisés, afin de garnir l'arbre, & de former sa tête. Quand au contraire ils ne poussent que d'un côté ou dans le milieu, il faut les retrancher totalement, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour garnir un vuide : on les coupe alors à cinq ou six yeux, puis on les rabat à deux, & enfin on ne leur laisse que le drageon d'en-bas. C'est le vrai moyen, comme on l'a déjà vu, de fatiguer & de dompter les gourmands qui deviennent branches utiles dans tous les arbres fructueux.

CHAPITRE V.

De l'encaissement & demi-encaissement des Orangers.

L'ENCAISSEMENT des arbres en pots ou en mannequins, est le même que celui des grands orangers, qu'on ne encaisse que dans le cas

de néceſſité. Il a lieu envers ceux qui ne pouſſent plus comme auparavant, dont les feuilles jauniſſent ou tombent, dont l'écorce, au-lieu d'être rebondie, eſt aplatie ſur la partie ligneuſe, dont les plaies ne ſe recouvrent pas, & n'offrent point de bourrelet cicatriſant, dont le bout des branches noircit, & dont les feuilles ſont petites ou attaquées de la rouille. Un Jardinier attentif au langage muet, mais expreſſif de ſes orangers, prévient ces divers accidens dès qu'il en apperçoit les ſymptômes.

Le rencaiſſement eſt bien facile, lorſque les caiſſes ſont à barres de fer & à guichets qui s'ouvrent; on retranche la motte de chaque côté avec une bêche, ainſi que deſſus & deſſous. Ce retranchement ſe fait depuis deux à trois pouces d'épaiſſeur, juſqu'à cinq ou ſix à de gros orangers. Ceux qui n'ont point de machine pour tenir l'arbre ſuſpendu en l'air, afin d'en tailler la motte plus commodément, prennent un treteau un peu élevé, ſur lequel ils poſent une piece de bois longue, au bout de laquelle ils attachent le corps de l'arbre après l'avoir auparavant garni, puis appuyant en baſcule ſur le bout de la piece de bois, ils tiennent l'arbre ſuſpendu en l'air, & travaillent la motte de tous côtés.

Les orangiſtes ne ménagent pas aſſez les racines qu'ils taillent extrêmement court; ils anticipent juſqu'aux groſſes, traitent les petites & les moyennes ſans principes, & ſupprimment tout le chevelu. En conſéquence de ce

qui a été dit plus haut de la préparation des racines des petits orangers Provençaux, j'établis les regles suivantes.

1°. Ne jamais écourter les racines tant qu'elles sont vertes & franches, mais raccourcir seulement jusqu'à l'endroit vif celles qui sont mortes ou languissantes. En coupant si près de la motte, lorsque les racines sont vivantes, on les met à jour. Quand la motte vient à se fendre, l'air les pénetre, d'où il s'enfuit un épuisement & un desséchement qui occasionnent le dépouillement des feuilles.

2°. Retrancher seulement les racines usées qui, alongées jusqu'aux bords de la caisse, se sont émoussées & repliées sur elles-mêmes en forme de spirales. Elles ne peuvent avoir d'action, ni faire envoi d'aucun suc, soit dans le tronc, soit dans les autres parties de l'arbre.

3°. Ne point trop foncer en dégradant la terre, quand on est obligé de supprimer des racines mortes, de peur d'altérer les voisines, ou de les mettre à jour lorsqu'elles sont saines. Voici l'unique façon de s'y prendre: tenir ferme l'une après l'autre les racines grosses & moyennes, & les raccourcir jusqu'à ce qu'on ait atteint le vif. Au-lieu de tirer sa coupe en bec de flûte alongé, qui jamais ne se recouvre, faire une taille courte, ronde & horizontale.

4°. Abattre en dernier lieu les encoignures de la motte qui, par ce moyen devient ronde, & facilite l'encaissement. Il est question maintenant d'y procéder en cette maniére. On met

au fond de la caiſſe trois pouces de platras ou de pierres tendres, légères & poreuſes dans les lieux où l'on ne bâtit point en plâtre. Quelques-uns ſe ſervent de bâtons de fagot. On les recouvre d'un lit de la terre dont nous avons parlé, laiſſant la place de la motte comme nous allons le dire. Je ne puis trop à ce ſujet m'élever contre un abus qui regne dans le Jardinage. Tous les orangiſtes s'accordent à battre cette terre; & la Quintinye eſt d'avis de faire entrer un ouvrier dans la caiſſe pour plomber la terre à chaque lit, & la rendre comme un plancher auſſi dur que la terre. Cet Agriculteur qui, en parlant de la plantation, avoit exactement recommandé de ne point fouler la terre avec les pieds, ſe trouve ici en contradiction avec lui-même.

5°. Prendre la meſure de la hauteur de la motte & la porter dans la caiſſe; faire enſuite le rempliſſage, en obſervant de la placer de façon qu'elle ſoit de niveau à la caiſſe, & remplir les côtés. Si la terre s'affaiſſe, on y met des hauſſes faites avec de petites planches ou des douves qu'on recharge juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon effet. Je préfere cet uſage à celui de battre la terre, ſoit avec les mains, ſoit avec de gros bâtons. Il n'y a pas lieu de craindre que la ſecouſſe des vents dérange la tête des orangers; leur motte renfermant leurs racines couvertes juſqu'au tronc, ont au moins quatre pouces de terre de plus que ſi on eût mis les racines à découvert.

Qu'on ne diſe point que les orangers prendront trop de nourriture, qu'ils pouſſeront des racines trop longues pour l'étendue de leurs caiſſes, qu'ils produiront beaucoup de bois, peu de fleurs & de fruits, qu'ils deviendront trop gros de tige, & qu'on ne bat la terre du bas & des côtés que pour les faire jeuner. Je ſoutiens 1°. que dirigés ſuivant nos principes, les arbres donneront amplement des fleurs, & une quantité ſuffiſante de fruits par proportion à leur vigueur, ils pouſſeront moins en bois, & par conſéquent il en faudra moins retrancher; 2°. Que les racines ſeront rallenties dans leur accroiſſement dès qu'elles rencontreront le fond & les côtés de la caiſſe, & qu'elles ſe replieront de même. Quant à la tige, c'eſt le plus grand avantage qu'on puiſſe lui procurer que de la faire profiter. Au reſte, quand elle eſt parvenue à une certaine groſſeur, elle reſte toujours à peu-près dans le même état.

Il s'agit à préſent de ce qu'on nomme demi-encaiſſement; on entend par ce mot le renouvellement des terres des orangers en deſſus & par les côtés ſeulement des caiſſes ſans ôter leur motte. On y procede de la même maniére que pour l'encaiſſement. Ces deux opérations ſont indiquées par la néceſſité; le tems de les faire eſt le printems & non l'automne voiſine d'une ſaiſon âpre & rigoureuſe, durant laquelle les orangers n'ont que trop à ſouffrir ſans qu'on les affoibliſſe & qu'on les tourmente auparavant.

Une des ſuites de leur encaiſſement eſt le dépouillement de leurs feuilles, & par conſéquent la privation de fleurs, de fruits & de belles pouſſes pour l'année, & ſouvent pour la ſuivante. Un oranger ainſi dépouillé doit être traité différemment; il faut le décharger beaucoup de ſon bois & le tailler à un, deux ou trois yeux. La Nature a pourvu à la réproduction ſubite & univerſelle des feuilles des autres arbres par un arrangement interne & une proviſion de ſève proportionnée. Ceux au contraire qu'on appelle de verdure perpétuelle, ſont fabriqués pour conſerver leurs feuilles, ne les quitter & ne les reprendre que ſucceſſivement. Qu'on juge de la dépenſe de la ſève qui eſt néceſſaire pour la réproduction de leurs feuilles opérée à la fois: elle eſt d'autant plus grande que ces feuilles ſont fournies d'une ſève plus abondante que celles des arbres qui ſe dépouillent annuellement. Comparez une feuille d'oranger, de citronnier, de laurier avec celles de nos arbres fruitiers & ſtériles, & vous reconnoîtrez que l'épaiſſeur & le poids en ſont bien différens. Quant à ceux qui n'en ont que de petites, tels que les ifs, les pins & les ſapins; la Nature, au-lieu de raſſembler dans une ſeule une même quantité de ſève, l'a répartie dans pluſieurs, dont la réunion compoſe le pareil volume, & leur équivaut en peſanteur. Cette grande abondance de ſève eſt cauſe que ces feuilles tiennent plus long-tems que celles des autres arbres.

Pour prévenir le dépouillement des orangers, il ſuffit de ne point retrancher leur motte, & de ne point écourter leurs racines, comme on le pratique journellement. Je ſuis effrayé du précepte que donne la Quintinye, de ſupprimer environ les deux tiers de la vieille motte : il eſt impoſſible qu'on ne dégarniſſe de terre les reſtes des racines laiſſées à ces arbres infortunés. J'aimerois mieux renouveller plus ſouvent le demi-encaiſſement, & réſerver l'encaiſſement pour les cas d'une néceſſité abſolue, tels que la petiteſſe des caiſſes ou leur mauvais état.

CHAPITRE VI.

De l'arroſement des Orangers.

ON diſtingue deux ſortes d'arroſemens, ceux d'été & ceux d'hiver. L'oranger ne veut que médiocrement d'eau ; il vaut mieux lui en donner ſouvent pour tenir la terre moite, que d'arroſer par flot & l'inonder. Les orangers qui ont ſoif, pâtiſſent & jauniſſent. Leurs feuilles s'abaiſſent, & tombent ſouvent en partie, leur écorce s'aplatit ſur la partie ligneuſe & ſe ride, leurs fleurs penchent & ſe fanent. Dès que ces indices paroiſſent, on ne différera pas de leur donner de l'eau ; aux plus grands un

arroſoir pour deux; aux moyens un pour trois, & aux petits un pour quatre ou cinq. Il faut conſidérer, que comme nous laiſſons la terre fort meuble, les arroſemens la pénetrent, au-lieu que les orangers plantés ſuivant l'uſage, ne ſe reſſentent preſque point des arroſemens, à moins qu'on ne les baigne.

On demande à quelle heure du jour on doit arroſer. Les arroſemens faits le matin & à midi, ſont d'abord pompés par l'air, par la chaleur & par le hâle, par conſéquent ils ſervent peu. Ceux du ſoir au déclin du jour ſont trop proches du ſerein & des roſées de la nuit. D'ailleurs vers ce tems-là la motte & la caiſſe ont déja commencé à ſe refroidir, & les arroſemens, ſuivis des fraîcheurs de la nuit, morfondent la plante. Ainſi donc le tems le plus propre pour arroſer les orangers, eſt ſur les 5 ou 6 heures après-midi dans les longs jours d'été, & 4 ou 5 dans les autres. L'eau tempére alors, humecte & rafraîchit ſucceſſivement la motte; & lorſque le ſerein, ſuivi des roſées fraîches de la nuit arrive, elle aura été ſuffiſamment dégourdie. C'eſt ce paſſage doux & inſenſible d'une chaleur vive à une fraîcheur tempérée qui fait la fécondité & le progrès des plantes.

Toute eau eſt bonne, pourvu qu'elle ne ſoit ni corrompue ni bourbeuſe. Mais quelle qu'elle puiſſe être, il faut qu'elle ait été dépoſée durant un tems ſuffiſant, ſoit dans un baſſin, ſoit dans des tonneaux, & échauffée par le ſo-

leil. Il eſt inutile de dire que l'eau crue & fraîche eſt nuiſible à l'oranger qu'elle morfond. On l'arroſe ordinairement quand il eſt rentré dans la ſerre ; cet uſage eſt fondé ſur ce que, dans le tranſport des caiſſes, la motte a été ébranlée, & que par l'arroſement on ſoude la terre avec les racines. Il en eſt de même pour la ſortie des caiſſes que l'eau appeſantiroit.

La tranſpiration des orangers, comme de toutes les plantes, étant moindre en hiver, à cauſe d'une attraction moindre de l'air, on les arroſe plus rarement ; ſi-tôt qu'on s'apperçoit du plus léger indice de ſoif, on leur donne de l'eau, mais jamais avant ni durant une forte gelée.

La quantité eſt à-peu-près la même que celle preſcrite pour les arroſemens d'été, comme pour l'eau dégourdie, qu'on ſe gardera bien d'employer médiocrement chaude. Quand les gelées ont été longues, & qu'on a fait du feu dans la ſerre, l'évaporation de l'humide a été plus grande ; il faut donc arroſer un peu plus. On connoît que les arbres ont beſoin d'eau, quoique l'état de leurs feuilles ne l'annonce point, quand la terre eſt fort ſéche, & qu'en y inſérant les doigts, on la trouve toujours en pouſſière.

CHAPITRE VII.

Du gouvernement des Orangers dans la ſerre.

PERSONNE n'ignore qu'il ne faut point ſerrer les orangers ni durant ni après la pluie, mais choiſir un beau tems, & attendre que les caiſſes ayent été eſſorées ; l'humidité qui regne, tant ſur les branches, que ſur les feuilles, y cauſeroit de la chanciſſure. Immédiatement après leur rentrée, on leur donnera un petit labour, ſoit pour ôter les mauvaiſes herbes, ſoit pour faciliter aux arroſemens la pénétration de la motte. Ce labour ſe fait avec la houlette ou un couteau qui ne coupe point.

L'arrangement des orangers dans la ſerre doit être tel, qu'on puiſſe aiſément paſſer autour des caiſſes pour les viſiter. D'ailleurs quand les arbres ſont trop proches, la circulation de l'air eſt gênée ; & les branches donnant les unes dans les autres, les feuilles jauniſſent & tombent. On en place un petit entre deux de haute tige. Il eſt à propos qu'il y ait une allée de ſix pieds de la muraille aux orangers, pour que l'humidité qui fait blanchir &

tomber les feuilles ne s'y communique point, ce qui arrive néceſſairement malgré les paillaſſons dont on les garnit, & auxquels elle s'attache.

Cette même allée doit régner auſſi dans le milieu pour l'agrément, pour le renouvellement de l'air, & pour la commodité de placer les orangers & de les ſortir. De plus, il faut que le Jardinier puiſſe avec une échelle double les travailler durant leur ſéjour dans la ſerre. Voici en quoi conſiſte ce travail; à les délivrer de la punaiſe & du puceron, dont les œufs, quoiqu'imperceptibles, n'en exiſtent pas moins. C'eſt durant l'hiver qu'il doit avec de petits linges doux frotter la tige, les branches & les feuilles, les laver & les éponger, couper les petits bourgeons morts ou mourans, & les chicots qui ont pu ſe former à l'occaſion des branchages caſſés en cueillant la fleur.

On ne peut trop recommander aux Jardiniers l'attention à fermer & à ouvrir la ſerre à tems. Je n'en vois que trop clorre les fenêtres après que l'humidité eſt entrée, & ſe montrer peu exacts à les ouvrir aux moindres rayons du ſoleil, quand les gelées ne ſont point fortes. Une des choſes les plus importantes pour la conſervation des orangers, c'eſt non-ſeulement de les garantir du froid & de la gelée, mais encore des vents coulis; quand les ſerres ſont mal fermées, ceux qui ſont les plus voiſins des portes & des

fenêtres ſont ſouvent brouis. En conſéquence on garnira ſes ouvertures de grande litiere, de fumier & de paillaſſons tant que dureront les froids, & pendant la neige.

La Quintinye (*Traité des Orangers, Chapitre IX*) prétend les garantir de la gelée par le moyen de lampes allumées & diſperſées dans la ſerre. Il ſe ſert de l'exemple d'une ſimple bougie, qui dans un carroſſe bien fermé produit une chaleur ſuffiſante pour des voyageurs. Je ne crois pas cet exemple juſte, quant à l'application qu'il en fait. Je conviens que la bougie allumée dans un carroſſe y produit une grande chaleur, mais c'eſt parce qu'elle eſt beaucoup augmentée par la tranſpiration & l'haleine des perſonnes qui y ſont, au-lieu que les orangers, loin d'en produire aucune par eux-mêmes, ont beaucoup de fraîcheur cauſée par la motte de terre humide dans laquelle ils ſont plantés. J'ajoute que la fumée de ces lampes doit, à la longue, incommoder les feuilles, que leur vapeur noire eſt auſſi nuiſible que celle du charbon, & que les lampes, quoique multipliées, ne peuvent rien contre les froids exceſſifs. Je ne dis rien de la coutume où ſont quelques Jardiniers de brûler dans la ſerre jour & nuit, tant que le froid dure, de la paille ou du bois verd qui y fait une fumée épaiſſe. Ils ont vu pareille choſe pratiquée par les Vignerons, qui dans leurs vignes lors des tems critiques, mettent le feu à des herbages ou

à du fumier humide, & ils ont imaginé que ce qui pouvoit être de quelque utilité en plein air, devoit également réuſſir dans une ſerre cloſe de toutes parts. L'impreſſion de cette fumée au plancher & aux murs de la ſerre, ſuffit pour rejetter cet expédient.

Rien ne me ſemble préférable aux mottes qui prennent feu aiſément ſans faire de flamme comme le bois, mais à-peu-près comme le charbon. Tous les matins & dans la journée, ainſi que le ſoir, tant que la gelée dure; vous allumez de ces mottes dans des poêles de fonte ou de terre, pour procurer non de la chaleur dans la ſerre, mais un air tempéré. Afin de pouvoir juger du degré de température, il faut placer dans ſon milieu un petit thermomètre qui réglera la quantité de mottes à mettre dans les poêles. Une fois conſommées, elles durent long-tems en forme de charbon & garantiſſent vos arbres de la rigueur du froid, ſans l'inconvénient de la fumée, ni des vapeurs malfaiſantes.

CHAPITRE VIII.

Des Orangers hors de la ſerre, & de leur gouvernement au printems.

LES orangers, après avoir ſoutenu les rigueurs d'une ſaiſon fâcheuſe, après avoir été privés des bienfaits de l'air durant ſept mois de priſon, ont ſurement pâti. On ne peut donc leur refuſer un reſtaurant qui les échauffe ſuffiſamment ſans les brûler, & qui les nourriſſe en même-tems. Ces deux effets ſont procurés par une bouillie de crottin de cheval bien conſommé qui ſe fait ainſi. On en emplit un tonneau à moitié avec pareille quantité d'eau. Durant trois ou quatre jours on a ſoin de lebien remuer, même de l'écraſer avec les mains, comme quand on foule la vendange, ce qui forme une ſorte de bouillie dont on verſe un ſeau à chaque oranger fort & par proportion aux autres. Avec ce reſtaurant on peut être aſſuré que les arbres font des progrès étonnans, ſont d'une verdure parfaite, & que jamais le hâle, ni la ſéchereſſe ne peuvent leur nuire, pourvu qu'on ait ſoin de faire les arroſemens ordinaires. J'ajoute que les encaiſſemens & demi-encaiſſemens ſont auſſi moins fréquens. J'ai vu l'eau de foſſe à

fumier prise chez les fermiers, réussit également.

Durant l'hiver nombre d'orangers n'ont pas laissé de faire des poussées nouvelles ; à d'autres des bourgeons allongés en dérangent l'ordre & la symmétrie : alors on s'applique à les dresser. Leur beauté consiste à avoir une tige droite, une tête ronde en dôme surbaissé, ou en forme de calotte & sans aucun vuide au-dehors. Il faut que leur peau soit claire, lisse & unie, saine & d'un beau verd. Du reste, ils doivent être évuidés, c'est-à-dire que les branchages soient détachés les uns des autres, & qu'ils soient pleins sans confusion.

Quelques-uns font la taille de l'oranger très-difficile : elle l'est comme celle des autres arbres, quand on ne s'y entend pas, & qu'on n'étudie point leur nature, ni leur façon de pousser. On n'a pas, ce semble, assez distingué dans le régime de l'oranger la taille proprement dite & l'ébourgeonnement ; la premiere a pour objet la pousse précédente, & le second la pousse actuelle. Toutes deux étant fort différentes doivent aussi être traitées différemment.

On demande s'il faut tailler les Orangers en les sortant de la serre, ou après qu'ils ont donné leurs fleurs, ou avant que de les rentrer. Ces trois époques ont leurs partisans. Ceux qui taillent après la fleur, & qui supprimeut ou raccourcissent à mesure les pous-

ſes irréguliéres, confondent la taille avec l'ébourgeonnement. Quelques-uns laiſſent aller les arbres à leur gré, & ſe contentent, pour éviter la difformité, de retrancher les branches mortes, ou qui s'échappent.

Il eſt des particuliers qui taillent au printems, & qui ébourgeonnent durant la pouſſe. Ils traitent les branches fructueuſes des orangers comme celles des autres arbres, en alongeant les bois à fleur, & les conſervant autant qu'il eſt poſſible, ſauf à ravaler après la fleur lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pourroient faire difformité. Les partiſans de cette méthode alléguent en ſa faveur le recouvrement plus prompt alors des plaies faites aux arbres, & ils prétendent que leur vigueur, leur ſanté, & leur accroiſſement en ſont des ſuites. En convenant qu'elle eſt aſſujétiſſante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils aſſimilent cette ſujétion à celle qu'occaſionnent nos eſpaliers pour leſquels on prend les mêmes ſoins.

La plupart de nos Jardiniers taillent les orangers immédiatement après la fleur. Cette méthode a ſes avantages & ſes inconvéniens. La taille étant faite à la fin de Juillet vers le ſolſtice qui eſt le tems de la grande pouſſe de ces arbres, la production du nouveau bois eſt aiſée, & les bourgeons peuvent encore s'aouter. D'un autre côté, vous les obligez à faire de nouvelles pouſſes à la place de celles

que

que vous leur ôtez dans le tems où ils ſe ſont comme épuiſés à produire leurs fleurs. Si on ne leur ſupprimoit pas à la taille une auſſi grande quantité de bourgeons, il eſt certain qu'ils auroient aſſez de force pour les nourrir, puiſqu'ils en reproduiſent un nombre équivalent à ceux qu'on leur a ôtés, & que la ſève qui paſſe dans ceux-là eût ſuffi pour ſubſtanter ceux-ci. Or, je demande pourquoi abattre ce que la plante ne manque pas de repouſſer, ce qui lui eſt néceſſaire, ce qu'elle eſt même forcée de reproduire parce qu'elle ne peut s'en paſſer?

Si au-lieu de dépouiller, comme on fait, les orangers de tout leur bois, on les ménageoit davantage, on en tireroit un meilleur parti. Tous les taillent ſuivant leur goût particulier, ſans principes, ſans regles. Mais quelles ſont ces regles? En voici un expoſé ſuccinct.

Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au ſortir de la ſerre. Deux ſortes de branches s'offrent d'abord, ſavoir des bois de la pouſſe précédente, & des bourgeons nés durant le ſéjour des orangers dans la ſerre: les premiers ſe ſont alongés, ou n'ayant pas eu le tems de ſe former en entier ſont fluets, ou ont péri durant l'hiver; la peau des ſeconds eſt flaſque & trop tendre, & ils ne réſiſtent point au grand air. Il faut donc les récéper, ou les rabattre à un bon œil, & la vraie ſaiſon eſt le printems. En taillant

ou ſupprimant alors quelques branches de vieux bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en pouſſera que mieux.

On taille encore toutes celles qui s'emportent, qui excedent ou qui s'abaiſſent trop, celles dont l'extrémité eſt fluette, celles qui ayant pouſſé doubles ou triples, n'ont pas été éclaircies lors de l'ébourgeonnement, ou qui ſont nées poſtérieurement; on les taille, dis-je, par-tout où ſe trouvent de bons yeux, & on les arrête deſſus. Ces branches ainſi rapprochées font éclorre par la ſuite des bourgeons dont on ſe ſert pour renouveller l'arbre.

Si l'on trouve qu'un oranger a pouſſé plus d'un côté que d'un autre, ou qu'il paroiſſe vouloir s'y jetter; on laiſſe au côté fougueux beaucoup de branches & de bourgeons, duſſent-ils faire un peu de confuſion: au contraire on ſoulage amplement le côté foible; par ce moyen le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de ſève plus conſidérable, que ſi on le tenoit de court.

L'oranger a une ſorte d'inclination à pouſſer des branches longuettes, à larges feuilles qui ſe rabattent horizontalement, & tombent ſur les inférieures. Beaucoup de branches fortes dont les feuilles larges & épaiſſes abondent de ſuc nourricier, ſe renverſent pareillement ſur celles de deſſous. On remédiera à ces inconvéniens, en les taillant court, & les mettant ſur un œil du dehors pour faire éclorre des bourgeons montant perpendiculairement.

Une des perfections de l'oranger, outre sa figure ronde & régulière, est d'être également plein par-tout. Il en est où se trouvent des vuides causés par la mortalité ou la fracture des branches. Comment réparer ce défaut ? Voici ce qu'un Jardinier intelligent ne manque pas de faire. Le vuide se rencontre dans le haut de l'arbre, dans son contour, ou dans le bas. Si c'est dans le haut, il prend deux petites baguettes qu'il attache en croix au milieu de la partie vuide, & y amene les branchages voisins. On remédie aux lacunes des contours, en attirant avec des osiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même chose dans le bas, où l'on force un peu avec un osier fort, & jamais de fil d'archal, les gros bois pour les amener, de façon que les branchages se rapprochent par leur extrémité.

Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes & bien nourries, qui ne sont pas néanmoins des gourmands. Comme elles dérangent sa belle ordonnance, & que l'arbre est suffisamment rempli, il faut les supprimer. Quantité de petits jets ont poussé en Juillet & en Août aux aisselles des branches fortes ; on a omis de les ôter lors de l'ébourgeonnement, & plusieurs ont grossi & se sont aoutés. C'est encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

Les Jardiniers, pour avoir plutôt fait, les cassent ; pratique vicieuse, dont les suites sont

de petites eſquiles qui nuiſent à l'œil voiſin, font difformité, & cauſent par la ſuite, en ſe ſéchant, une ſorte de petit chancre. On aura, l'année précédente, laiſſé des gourmands ou des branches de faux-bois à certains endroits de l'arbre garnis de bois meſquins : c'eſt au tems de la taille qu'on coupe ces derniers, & qu'on ſe retranche ſur les premiers : il faut, autant que la régularité de l'arbre le permet, tailler un peu long ces ſortes de bois, & les charger en leur conſervant quelques-uns de leurs bourgeons du bas, ſauf à les retailler en ravalant quand ils auront jetté leur feu.

Quoique nous conſeillons de faire prendre aux orangers cette forme de calotte ou de dôme qui plaît tant, néanmoins nous ne croyons pas qu'il faille lui ſacrifier leur ſanté, ni leur fécondité. Nous dirons volontiers avec un poëte :

En eux un beau déſordre eſt un effet de l'Art.

L'utilité peut s'allier avec une certaine décoration ; nous connoiſſons beaucoup de Jardiniers dont les arbres, ſans être parfaitement ſymmétriſés, ne ſont point difformes, & qui leur rapportent par an des ſommes conſidérables.

CHAPITRE IX.

De l'ébourgeonnement des Orangers.

LEs orangers font ordinairement éclorre trois ou quatre bourgeons enſemble : c'eſt le plus droit, le mieux nourri & le mieux placé qu'il faut conſerver. On les viſitera une fois le mois, & vers le ſolſtice tous les quinze jours. Depuis la fin d'Août, juſqu'au tems où l'on les ſerre, l'ébourgeonnement n'a plus lieu. Quantité d'orangiſtes, & la Quintinye entr'autres, s'accordent à laiſſer croître la tête de leurs arbres de ſix pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année, ce qui fait un pied de diametre. Mais il s'en faut bien que cette regle ſoit ſuivie : ſi elle l'étoit, on ne les verroit pas preſque toujours les mêmes De plus, ſi un oranger augmentoit chaque année dans cette proportion, ſa tête, au bout de ſix ans, auroit une toiſe de plus dans ſon diametre, ce qui en feroit trois de tour. Les orangers de Verſailles âgés de plus de 100 ans, n'ont pas 100 pieds de diametre, qui en feroient 300 de tour. La cauſe de leurs progrès peu ſenſibles, doit être attribuée, ou au défaut de conduite, ou aux évenemens fâcheux, tels que les vents, la gelée & la grêle, qui obli-

gent de les rapprocher de tems à autre. D'ailleurs si tous les ans ils croissoient d'un pied de diametre, quelle caisse les contiendroit, & quelle serre pourroit les recevoir ?

Nous avons parlé dans le Chapitre précédent de certains bourgeons qui se rabattent sur leurs inférieurs ; voici comment on les ébourgeonne : ou ils sont nécessaires dans la place qu'ils occupent, ou ils ne le sont point. Dans le premier cas, on les conserve, mais on les empêche de se renverser, en attachant en travers, ou perpendiculairement, une petite baguette aux branches voisines qui leur sert de tuteur, jusqu'à ce qu'ayant été aoutés, ils ayent pris leur pli. Dans le second cas, on les supprime entiérement. Il peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons d'utile pour la forme de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pousse voisine : on les raccourcit alors à trois ou quatre yeux en les faisant monter droit, & ces yeux font éclorre de bons bourgeons, dont par la suite on fait choix pour garnir l'arbre.

Dans le fort de la pousse des orangers au commencement de Juillet, surtout lorsque les années sont tendres & humides, il paroît une multitude de petits faux bourgeons maigres, tendres, & d'un verd pâle naissant. Ces branches folles qui poussent fréquemment des aisselles des gourmands, peuvent se couper dès leur naissance avec l'ongle du pouce. Ce qui embarrasse le plus dans les orangers comme

dans nos arbres fruitiers, ce ſont les gourmands & les demi-gourmands. Il eſt des moyens ſurs d'en tirer de grands avantages, & d'éviter les maux qu'ils peuvent occaſionner. Ils deviennent très-précieux, toutes les fois qu'ils ſont placés avantageuſement, c'eſt-à-dire, qu'ils n'ont autour d'eux que du bois meſquin & des pouſſes chétives, ce qui les met en état de renouveller cette partie de l'arbre où ils ont pris naiſſance. Il y a pour lors deux moyens d'en faire uſage. Le premier eſt de ne point laiſſer trop grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure pour leur faire pouſſer des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet à moitié au-deſſus d'un œil, d'où il arrive que pluſieurs yeux du bas s'ouvrent & font éclorre des bourgeons. On les ravale enſuite ſur un d'eux & même ſur le dernier. Celui-ci s'alonge & a encore le tems de s'aouter, & l'année ſuivante on taille deſſus. Le ſecond moyen eſt de ſupprimer ce bois freſle quand le gourmand eſt en état de le ſuppléer; ce qui eſt du reſſort de la taille. Je ne dirai rien de plus à ce ſujet que j'ai traité ailleurs à l'occaſion des arbres fruitiers.

Faire une tête aux orangers, n'eſt pas l'ouvrage d'une ſeule taille ni d'un ſeul ébourgeonnement. Il faut, durant pluſieurs années, les dreſſer & les corriger, leur donnant l'eſſor du côté où ils pouſſent trop, & les tenant court du côté foible, puis rabattant lors de la pouſſe la partie trop forte, & ſerrant fort près du haut

pour leur procurer une figure ronde & régulière également par-tout. De même leur beauté consiste à être un peu haut montés, & à avoir une taille élégante; ce qu'ils acquierent, lorsque d'année en année on élague tantôt une branche, tantôt une autre ou plusieurs. J'ai vu des orangistes qui, pour avoir plutôt fait, élaguoient tout à la fois leurs arbres dont ils faisoient par la tige ce qu'on appelle des manches à balai.

CHAPITRE X.

Des fleurs & fruits des Orangers.

ON distingue trois sortes de branches sur l'oranger, celles à bois, celles à fruit, & celles à bois & à fruit tout ensemble; les unes de vieux bois, & les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le 11 de Juin que les fleurs des orangers commencent à paroître, puis croissent & arrivent à leur grosseur de jour en jour. Quelques-uns en donnent dans la serre même, & d'autres les y font éclorre. Ces fleurs précoces, ordinairement petites & fort maigres, tombent sans parvenir à leur grosseur. Elles indiquent dans les sujets un dérangement méchanique, d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés, taillés fort court, & déchargés de fleurs.

Les premieres qui croiſſent dans l'ordre de la nature, ſont celles qui prennent naiſſance ſur le vieux bois. On les connoît aiſément ; au-lieu de pouſſer une à une ou deux ou trois enſemble, elles ſont grouppées & entaſſées. Elles s'entrepouſſent & tombent fréquemment, leur multiplicité les empêche de groſſir, & elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris font commerce de fleurs pour les bouquets, en tirent un grand profit, mais les curieux orangiſtes les jettent à bas, & prétendent qu'elles épuiſent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pouſſe derniere, elles ſont groſſes, longues, bien nourries, & plus communément placées aux extrémités que dans le bas. C'eſt une des raiſons qui retiennent beaucoup de gens de tailler les orangers au printems après leur ſortie de la ſerre.

Il n'y a point de regle certaine pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laiſſer ſur les orangers. Tout arbre fort qui n'aura point été épuiſé par la ſouſtraction annuelle de ſon bois, ne peut trop porter de fleurs, mais à celui qui eſt fatigué, il ne faut point en laiſſer. On demande en quelle quantité elles doivent reſter ſur les arbres pour nouer & devenir oranges. Voici mon ſentiment que je ſoumets au jugement des perſonnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir ſans douleur la quantité prodigieuſe de branches qu'on abat tous les ans ſur les orangers, dont on fait autant de ſquelettes, pour leur faire pouſ-

ſer de nouveau bois qui aura ſon tour l'année ſuivante. Cette foule de bourgeons jettés à bas ſont en pure perte pour l'arbre, on ne peut pas dire qu'ils ſoient mauvais, ni que ceux qui les remplaceront puiſſent être meilleurs. Envain me répondra-t-on que c'eſt pour rapprocher l'oranger, de peur qu'il ne s'emporte & ne s'étende trop. Voici un moyen plus efficace, qui ne violente point ainſi la nature.

On convient qu'un arbre vigoureux qui ne ſe porte point à fruit, ne peut faire que des pouſſes fougueuſes, mais que dès qu'il s'y met, il devient ſage. Ainſi donc, qu'au-lieu de réduire les orangers preſqu'à rien, on leur faſſe porter aſſez amplement de fruit pour conſommer la ſève, cela ne reviendra-t-il pas au même ? On aura du moins un profit réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles rarement à maturité, ſont-elles dépourvues de goût, petites, ſéches & rabougries ? C'eſt parce qu'elles prennent naiſſance ſur des arbres qu'on altére dans le principe, dont on dérange le méchaniſme par des coupes réitérées, & dont on détruit l'organiſation par des encaiſſemens meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations enlèvent à l'arbre ſa ſubſtance, & opérent le même effet que des ſaignées fréquentes faites à un homme jeune & robuſte. Lorſque cet arbre n'épanchera plus ſa ſève dans des bourgeons dont on le

prive inceſſamment, que ſes racines ne ſeront plus à l'air, qu'on ne le laiſſera plus jeûner & pâtir de la ſoif, il pouſſera ſagement, & ſes fruits venus dans l'ordre de la nature mûriront & auront ſuffiſamment de goût, autant que nos muſcats blancs & violets, nos figues, nos melons & nos grenades, quoique leur goût ſoit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal.

C'eſt à l'âge, à la force, à la ſanté des arbres & à diverſes circonſtances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir. Je crois qu'on doit la proportionner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainſi, par exemple, je juge que la ſuppreſſion que je fais annuellement des pouſſes d'un oranger, peut équivaler à une trentaine d'oranges; je lui en laiſſe ce nombre; ſi je vois que c'eſt trop ou pas aſſez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laiſſées dans le bas des branches près de l'endroit où eſt la jonction, & non dans le centre de l'arbre où le fruit ſeroit trop ombragé, ni à l'extrémité des branches où ſon poids pourroit occaſionner leur fracture, lorſque le vent les agite. L'oranger ayant beaucoup de diſpoſition à jetter ſes oranges toutes nouées, il faut lui en laiſſer nouer plus que moins, ſauf à le décharger, ſi leur nombre eſt trop grand. On conſervera encore les fleurs qui ſont plus alongées, qui ont la queue plus groſſe, & qui ſe portent vers le haut.

On cueillera tous les jours la fleur d'orange, lorſqu'elle ſera fermée encore, mais près de s'ouvrir, l'après-midi ſur les cinq ou ſix heures, quand le ſoleil commencera à ſe paſſer, jamais durant ni immédiatement après la pluie. On obſervera de ne point tirer, ni caſſer, mais avec l'ongle du pouce de détacher en coupant, & la prenant dans ſon pédicule. Je ne dis point qu'en tranſportant l'échelle double on veillera à ne point offenſer les branches.

A l'égard des oranges, depuis le tems où elles nouent juſqu'à celui de leur maturité, elles ſont ordinairement ſur les arbres durant quinze mois. C'eſt une des raiſons pour leſquelles leurs feuilles ſe conſervent plus longtems, & ne tombent point toutes à la fois; elles ont toujours à travailler pour ces fruits. Leur ſéjour prouve encore leur miniſtere & les fonctions qu'elles ſont chargées de remplir envers les arbres dont elles préparent & digérent la ſève. La Quintinye prétend que les feuilles des orangers les plus vigoureux ſont trois ou quatre ans attachées à la branche, & qu'aux autres elles ne reſtent pas plus d'un an ou de deux. Je puis aſſurer au contraire que chacune tombe à-peu-près dans le cours de l'année, à compter du jour de ſa naiſſance. Lorſqu'on voit les oranges à leur groſſeur, vers le tems que j'ai indiqué, on les tire foiblement; ſi elles quittent, c'eſt un ſigne qu'elles ſont à leur point de

maturité ; ſi elles réſiſtent, on les laiſſe ſur l'arbre.

CHAPITRE XI.

Des maladies des Orangers, & de leur cure.

LEs maladies les plus ordinaires aux orangers ſont :

La jauniſſe.

La brûlure des branches par le bout.

Le dépouillement des feuilles.

Les fentes & les gerçures dans l'écorce & dans le bois.

Les chancres.

La rouille des feuilles & de l'écorce.

La gale qui rend l'écorce graveleuſe.

La mortalité des branches.

La jauniſſe. Je diſtingue quatre cauſes principales de cette maladie ; ſavoir, la trop grande quantité d'eau, ſoit des pluies, ſoit des arroſemens ; une ſoif exceſſive ; le défaut de nourriture & de bonne terre ; le mauvais régime, tel que les racines trop écourtées, lors des encaiſſemens, chancies & pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers & autres animaux dans l'intérieur de la terre. Quand donc les orangers ſont

jaunes par trop de pluie, ou par trop d'arroſemens, il faut leur ôter la terre de deſſus, avec grande précaution pour ne point endommager les racines, & enlever pareillement celle des côtés, mais ſans foncer trop. A ces terres noyées, dont les ſucs ont été délayés, leur en ſubſtituer de ſéches, en obſervant que ſi la jauniſſe vient de trop d'arroſemens, on ſera plus réſervé à arroſer, & que ſi elle eſt cauſée par les pluies, on attendra qu'elles ſoient paſſées.

Je ne ſais que deux préſervatifs contre les grandes pluies. L'un conſiſte à pencher les petits arbres, ainſi que cela ſe pratique à l'égard des vaſes à fleurs lors des vents impétueux, & à les aſſujétir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre eſt de poſer des douves en forme d'auvent de chaque côté pour jetter l'eau dehors. Elles ſe placent au pied de l'oranger ſur les bords de la caiſſe en-delà & en-deçà, mettant celle du bord la premiere qui faſſe ſaillie ſur les autres, comme les tuiles & les ardoiſes.

Lorſque la jauniſſe a pour cauſe la négligence du Jardinier à ne pas arroſer les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, & de ne les point noyer, mais de les mouiller peu-à-peu & à pluſieurs fois. Les arroſemens ainſi forcés, ne tiennent point, & ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtiſſent faute de vivres ou

par les mauvaiſes nourritures qui les ont deſſéchés, on remplacera les terres uſées ou brûlantes par du terreau vif de cheval & de vache mêlés enſemble & bien battus avec de bonne terre, & ce en quelque ſaiſon que ce puiſſe être.

Enfin le défaut de régime occaſionne auſſi ſouvent la jauniſſe, tel que l'encaiſſement trop long-tems différé, la ſouſtraction immodérée des bourgeons, la taille vicieuſe, la négligence à ôter dans le tems la vermine. Le remede eſt l'encaiſſement tel que nous l'avons preſcrit, & de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant ſeulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils ſe remettront indubitablement, & l'année ſuivante on les taillera ſobrement.

Indépendamment de ces cauſes de la jauniſſe des orangers, il en eſt une particuliere qui n'eſt qu'une ſuite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé ; c'eſt le vice des racines altérées, ſoit par les humidités, ſoit par les drogues malfaiſantes & les mixtions employées pour leur faire de la terre, ſoit enfin à force d'avoir été mutilées, lors des encaiſſemens. Le reméde eſt de les viſiter, & de ſupprimer tout ce qui eſt noir, chanci & pourri. Après une telle opération dure, mais indiſpenſable ; on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque tems, & on lui donnera de bons reſtaurans. Au reſte l'uſage & l'expérience doivent guider pour diſcerner parmi

tant de cauſes de la jauniſſe quelle eſt la véritable. De plus, on ne riſque jamais rien de changer la terre de deſſus des orangers : ſi donc on voit qu'après toutes les tentatives qu'on a faites, la jauniſſe dure, on peut être perſuadé qu'elle a pour cauſe la chanciſſure ou la brûlure des racines.

Brûlure des branches. Cette maladie commune à beaucoup d'arbres conſiſte en ce que l'extrémité des branches & des bourgeons ſe ſéche & ſe noircit, comme ſi elle avoit été rôtie : en la froiſſant elle tombe en pouſſiere noire. Son principe réſide dans la diſette de ſève, ou dans les mauvaiſes nourritures : on guérit cette maladie par de bonnes terres miſes au pied des arbres, comme je l'ai déjà dit. La brûlure ſouvent occaſionnée par celle des racines ſe traite de la même maniere que leur jauniſſe.

Le dépouillement des feuilles vient des encaiſſemens défectueux, du défaut d'arroſemens requis, & de ce que la ſerre eſt reſtée ouverte quelque tems durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il eſt encore des cauſes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans deſtructeurs & autres. On remédie à ce mal par l'emploi des engrais & des reſtaurans. Comme il ſe fait, de la part de l'arbre pour la réproduction des feuilles, une grande dépenſe de ſève, il faut l'aider.

De

De plus, c'eſt un malade qui ne doit point ſe trouver dans la compagnie de ceux qui ſont en ſanté ; on le met donc à l'écart & à l'ombre, comme dans une eſpèce d'infirmerie pour ſe refaire & repouſſer de nouvelles feuilles, & où il ne reçoive les rayons du ſoleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une obſervation à faire par rapport à la grêle & aux ouragans : la premiere attaque le bois des orangers, y produit des contuſions & des meurtriſſures, elle le hache ſouvent & le briſe. Les ouragans par leur ſecouſſe violente caſſent les branches, les écorchent, & les froiſſent en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laiſſe toutes ces plaies ſans les panſer, l'arbre n'eſt plus par la ſuite qu'un compoſé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de Saint Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les eſquiles occaſionnées par la rupture.

Les fentes & les gerçures ont diverſes origines. Un oranger eſt extrêmement vif, la quantité de ſève envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue, alors ſon écorce & ſouvent celle des groſſes branches ſe fend. Dans ces circonſtances, un Jardinier intelligent doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille & à l'ébourgeonnement, enſuite prévenir ces fentes par la ſaignée, & faire uſage du topique ordinaire. D'autres fois la peau ſe lève après des plaies non ſoi-

gnées, ou après un chancre qui aura carié. Le remede eſt de couper tout l'endroit mort avec la pointe de la ſerpette, d'aller juſqu'au vif, & d'employer enſuite l'onguent de Saint Fiacre. Les gerçures ne ſont que de petites crevaſſes à la peau ou à la partie ligneuſe entamée par quelque cauſe que ce puiſſe être ; quand on a coupé de groſſes branches ſans avoir fait uſage de topique, ou même lorſqu'on y a appliqué la cire verte dont le propre eſt de les faire gercer. Il eſt d'autres gerçures naturelles, & accidentelles. Les premieres ſont de petites ouvertures qui ſurviennent à la peau de la tige ou des branches, quand le ſuc nourricier la dilate en la pouſſant intérieurement pour ſe faire jour ; ces gerçures ſont à deſirer, & il n'y a rien à leur faire. Les ſecondes proviennent de la gelée qui a affecté quelque partie de l'arbre, alors la premiere peau ſe lève & ſe ſépare, ſe replie & ſe recoquille en différens endroits : on coupe exactement ces eſpèces de petits copeaux ſaillans.

Les chancres ſont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige & aux branches des orangers, dont la peau eſt morte juſqu'à la partie ligneuſe, quoiqu'elle ne ſoit pas enlevée. La plupart des orangiſtes prennent ces taches livides pour des nuances de la peau, & ne ſont détrompés, que lorſque dégénérant en ulcères corroſifs, elles l'ont cariée & fait lever. Dès qu'on apperçoit ces taches livides, on les ſondera

jusqu'au vif avec la pointe de la serpette, & on les couvrira de notre onguent, préférablement à la cire verte.

La rouille n'est qu'une flétrissure des feuilles accompagnée de taches livides éparses sur la peau. Sa cause est interne ou externe. La premiere consiste dans une humeur vicieuse provenant de mauvaises nourritures, ou du défaut de nourriture, elle indique elle-même le remede. La seconde vient du froissement des feuilles; les ouragans, par exemple, les déchirent & leur font des contusions, la grêle les perce ou les frappe vivement, & un soleil trop ardent les brûle : alors on voit sur les feuilles quantité de ces taches livides & blafardes. Nul remede que dans l'attente des feuilles nouvelles, on choisira aussi un autre emplacement où l'arbre soit à couvert des ouragans & du trop grand soleil.

La gale. Cette maladie des orangers, fort commune aux poiriers de beurré & de bergamotte, est dans un sens la même que celle des animaux vivans. Elle provient d'un suc vicieux, & d'une humeur seche & corrosive, qui rend la peau de l'arbre & des branches graveleuse & pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant avec le dos de la serpette, les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de S. Fiacre, & surtout en évitant l'emploi des mauvaises drogues dont se servent quantité de Jardiniers, & qui ne sont propres qu'à brûler intérieurement l'arbre & ses racines.

La mortalité des branches arrive, ſoit par défaut de ſève, ſoit par défaut de régime. Elle ſe guérit, ainſi que la chûte des feuilles, par la pratique des contraires. L'encaiſſement vicieux, l'abatti prodigieux des pouſſes des orangers, & le mauvais régime, ſont les cauſes d'une infinité de maladies ſemblables. En altérant l'organiſation des arbres, ils les épuiſent, & leurs membres meurent l'un après l'autre.

CHAPITRE XII.

Des ennemis des Orangers, & des moyens de les en délivrer, & de les en garantir.

CEs ennemis ſont de deux ſortes, animés, & inanimés. Les inanimés ſont les gelées, la grêle, les ouragans, les vents coulis hors de la ſerre & dedans. Les ennemis animés ou vivans ſont les pucerons, la punaiſe, la fourmi, les perce-oreilles, la mouche noire.

Les gelées. Les orangers gelent de deux façons, ou dans la ſerre faute de ſoin, ou dehors, ſoit qu'on ſe ſoit trop preſſé de les ſortir, ſoit qu'on ait négligé de les rentrer dans le tems convenable. Le dépouillement des feuilles en eſt le premier effet, & la peau ſe

lève enſuite aux parties gelées : on eſt alors obligé de recourir au dernier remede, qui eſt de les récéper, ſoit en total, ſoit en partie. Tout oranger gelé doit être mis à l'infirmerie, & aidé de bons engrais, tant que dure ſa convaleſcence : des branches gourmandes & beaucoup de chiffonnes percent de toutes parts du vieux bois ; ſi celles-là ſont placées avantageuſement, on les conſervera, ſans quoi on ſe retranchera ſur le bon bois qui peut ſe trouver d'ailleurs ; quant à celles-ci il faut les élaguer, & ſe rejetter ſur les meilleures.

On dirige un oranger gelé, de maniere à lui former une tête. Mais parce qu'il n'a pas pouſſé à l'extrémité des bois récépés, & qu'il y a grand nombre de chicots, on le rapproche, en faiſant ſa coupe l'année ſuivante aux endroits où il a fait éclorre des branches, & on lui donne une figure ronde en taillant les bois ſuivant leur force. Au mois de Mai on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres, on les ravale, dis-je, ſur les pouſſes inférieures pour les égaler aux autres, en les coupant net & toujours à un œil. Si au contraire on les taille tous de la même longueur, les forts bois taillés très-court, n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir, ne manquent pas de faire des pouſſes prodigieuſes, tandis que les foibles n'en feront que de meſquines. Voilà le moyen de parvenir à dreſſer & à former ſon arbre.

La grêle & les ouragans. Voyez ce qui a

été dit plus haut à l'occaſion des cauſes forcées du dépouillement des feuilles.

Les vents coulis hors de la ſerre & dedans. Nous avons parlé de ceux-ci, il nous reſte à dire un mot de ceux là. Il eſt des expoſitions, quoiqu'au levant & au midi, où les vents de galerne n'ayant rien qui les arrête, agitent violemment les orangers. Lors des gelées tardives de la fin de Mai, ils ſont pris de côté & brouis, leurs pouſſes tendres étant alors plus ſuſceptibles de l'impreſſion de ces vents piquans. On peut leur aſſimiler d'autres vents rabatus & renvoyés par un bâtiment voiſin ou un appentis trop proche expoſé au nord; ils ſoufflent par contre-coup les gelées blanches très-nuiſibles aux orangers. De telles poſitions ne leur conviennent nullement.

Les pucerons. Sans parler ici de quantité de recettes meurtrieres, telles que l'eau ſeconde, le poivre, le ſel, le tabac, le vinaigre, la chaux & autres ingrédiens dont des Charlatans ſont différentes compoſitions, je dirai ſimplement qu'il n'y a qu'un ſeul remede contre les pucerons; ſavoir, de frotter avec de petits linges doux les branches & les feuilles qui en ſont attaquées. En vain les Jardiniers ſe récrient ſur la longueur du panſement; c'eſt l'unique moyen de ſe débarraſſer de ces inſectes deſtructeurs.

La punaiſe ronge les feuilles & les noircit ainſi que les branches avec ſa fiente, comme ſi on y avoit mis du noir de fumée. Cet ani-

mal fort petit & très-difficile à appercevoir, ſe cache ſous le revers des feuilles, dès qu'il vient de la pluie. C'eſt moins le déſagrément d'avoir des arbres hideux qui doit engager à le détruire, que le préjudice qui en réſulte. Un oranger attaqué par la punaiſe, maigrit, ſa peau ſe deſſèche, il porte peu de fleurs & de fruits, ſes feuilles tombent ſouvent, l'incruſtation de la fiente de l'animal bouche ſes pores & les ferme aux influences bénignes d'en-haut, il dépérit quelquefois au point que quantité de ſes branches meurent ſucceſſivement.

Tels ſont les principaux effets de la préſence de cet inſecte ſur les orangers; effets dont tous les Jardiniers ſont témoins, & qu'en vain ils déplorent chaque jour. Le remede néanmoins eſt auſſi ſimple que facile, il a lieu en tout tems, ſoit que les arbres ſoient dehors ou dans la ſerre: le tems le plus propre pour l'employer eſt après la pluie; & dans le cas où il fait ſec, humectez l'arbre à pluſieurs repriſes, avec des arroſoirs verſes de haut. Ayez deux ſeaux, l'un plein d'eau & l'autre vuide, avec une petite & une groſſe éponge: la petite ſert à laver les moindres branches, leurs aiſſelles, & les feuilles tant deſſus que deſſous: avec la ſeconde, vous nettoyez en frottant un peu fort les groſſes branches; & à meſure que vous lavez, vous preſſez fortement les éponges dans le ſeau vuide. Vous reporteriez ſur l'arbre

les œufs de ces animaux, si vous les exprimiez dans le seau plein d'eau. Lorsque le vuide est rempli d'une eau sale & noire, portez-la au loin. Dans le cas où l'incrustation du noir sur la peau des branches résisteroit au frottement réitéré, vous vous serviriez d'eau de lessive qui étant corrosive seroit lavée ensuite avec de l'eau simple.

Je ne sais si je dois parler d'une drogue très-propre à détacher le noir de dessus l'oranger; mais qui demande des précautions infinies, beaucoup de dextérité, & une célérité singuliere pour s'en servir sans risque; c'est le savon noir. Dans une pinte d'eau mettre un quarteron de savon noir, le bien délayer avec un bâton, frotter les gros bois avec une brosse à peindre, trempée dans cette eau, puis aussitôt qu'ils auront été imbibés prendre une éponge pleine d'eau commune & les laver.

Loin de se contenter d'une premiere fois ni même d'une seconde, il faut réitérer cette opération aussi souvent qu'elle est nécessaire pour rendre l'arbre net. On peut être aussi obligé à la continuer durant deux ou trois ans, parce que quelque précaution qu'on prenne, il échappe toujours plusieurs œufs qui éclosent dans la suite. Si la premiere opération est un peu longue, les suivantes exigent peu de tems.

Après que dans l'automne & au printems on a bien nettoyé ses arbres, on trouve en Avril & en Mai des coques d'environ trois

lignes sur deux, appliquées sur l'écorce des vieux bois, dans laquelle est renfermée sous la peau qui les couvre une sorte de bouillie blanchâtre, qui engendre les punaises quand elle a fermenté par la chaleur. On ne les détruira qu'en les frottant avec des linges souples.

La fourmi. On peut consulter ce que j'ai dit des dégats prétendus qu'on attribue à cet insecte. Je crois que tout Maître sensé s'y rendra. Les Jardiniers qui mettent des fioles & des papiers enduits de miel & de sucre pour attraper les fourmis, ne font que les attirer de plus en plus; de même les viandes cuites ou crues, les ossemens d'éclanches, les salines dont elles sont friandes ne réussirent jamais. Elles font à leur égard le même effet que le puceron; savoir de les amorcer au point que pour un millier qui s'y attrape, il en vient plusieurs. Le plus grand dommage que les fourmis causent aux orangers, c'est d'entrer dans les caisses par les ouvertures des planches, & surtout par celles du fond; là, elles pratiquent des réduits & mettent les racines à l'air: il faut les en chasser en fouillant exactement par-tout où il est nécessaire, sans quoi l'oranger est perdu; on a soin ensuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen des terrines pleines d'eau qu'on place sous les pieds des caisses, on ne les appréhende point: elles servent aussi à éloigner d'autres insectes, qui

ne manqueroient pas de s'arrêter ſur les arbres.

Les perce-oreilles ſont des animaux nocturnes qui dévorent les feuilles par-deſſous, & les découpent en forme de dentelle. J'ai donné un moyen fort ſimple pour les prendre.

Les mouches. Il eſt une ſorte de petite mouche brunâtre, qui par caprice ou par prédilection s'adonne à certains arbres, & même aux vignes en eſpalier & en contr'eſpalier. Elle y abonde tellement, qu'en peu de tems ſa fiente noircit les gros bois, les branches, les feuilles & juſqu'aux fruits. Non-ſeulement l'oranger n'en eſt point exempt, mais ſouvent il en devient tout noir. L'unique remede eſt de le laver & de l'éponger, comme pour la punaiſe, avec un peu d'eau de leſſive, ou de ſavon noir, dès qu'on s'apperçoit de la préſence de l'animal ſur l'oranger.

CHAPITRE XIII.

LISTE des Orangers que nous cultivons.

1. *LIMON dulce, medulla vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.
2. *Limon folio anguſtiſſimo, fructu variegato.*

Limon à feuilles très-étroites, & à fruit panaché.

3. *Limon folio ceraſi, ſeu limonet, ceraſi minore folio.* Limon à feuilles de ceriſier.

4. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, fructifer.* Limon tranché d'un jaune-pâle, & à fruit.

5. *Limon eleganter aureo & pallido variegatum, non fructiferens.* Le même ne portant point fruit.

6. *Limon fructu quercûs.* Limon dont le fruit imite le gland.

Ces eſpèces viennent de Hollande & d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, a la feuille très-petite, d'un verd blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées, le fruit à l'ordinaire provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie, il a le fruit à l'ordinaire & de belles feuilles d'un verd de pré.

10. Citron de l'Amérique, a la feuille étroite & longue, ſon fruit eſt petit, & en fuſeau.

11. Limon Challi, à feuilles longues & larges, tant ſoit peu épaiſſes, ſon fruit eſt long, & ſon écorce épaiſſe.

12. Citron *Malaroſa*, ſa feuille a une odeur de roſe, ſon fruit eſt citron.

Les ſuivans ſont des eſpèces de vrais citronniers, mais on ne les diſtingue que par la variété du feuillage, plus long, plus large, plus épais, ou plus dentelé ; il en eſt beaucoup qui n'ont eu ni fleurs, ni fruits, les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires, tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage & le fruit, ſavoir les 14, 15, 16, 17 & 18.

19. Citron Perrette, dont le fruit eſt en fuſeau, la feuille alongée par les deux bouts, & étroite.

20. Autres Citrons extraordinaires, ſavoir les 21, 22, 23 & 24.

25. Citron à côte, ou limon de Calabre, la feuille eſt large, longue & pointue, & le fruit en toupie quoiqu'à côte.

26. Autres extraordinaires encore ; ſavoir, les 27, 28 & 29.

30. Citron ſauvage.

31. Autre Citron extraordinaire.

32. Citron de Saint Clou, ſa feuille eſt ronde par le bout, & étroite depuis le talon ; le fruit eſt limon doux.

33. Citron blanc à fleurs doubles, le fruit eſt moins long que l'ordinaire, la pouſſe en eſt blanche.

34. Citron extraordinaire, dont la feuille eſt faite comme du chagrin & de figure ovale.

35. Citron extraordinaire, dont les feuilles reſſemblent à celles du cedre du Liban, épaiſſes, longues, arrondies par le bout, & le fruit d'ailleurs comme les Citrons ordinaires.
36. Citron doux d'Eſpagne, il a la peau violette, & la feuille d'un beau verd de pré.
37. Citron blanc d'Eſpagne a la peau blanche, & ſon fruit eſt plus pâle que les autres.
38. Autre Citron particulier & extraordinaire pour les nuances, la figure & les feuilles.
39. Citron bergamotte, dont le fruit eſt plus court que celui des citronniers ordinaires. Sa feuille eſt auſſi plus courte.
40. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du Citron Perrette, pour ſa feuille étroite & longue, ainſi que pour ſon fruit.
41. Citron de Madere.
42. Citron muſqué.
43. Limon chéri.
44. Citron Gayetan.

Les Oranges ſuivantes qui ſont de diverſes eſpèces, ſe connoiſſent par la feuille de bigarade, à la réſerve de leur talon auſſi court qu'étroit, & par le corps du fruit, qui eſt très-liſſe ; ce ſont les oranges que l'on crie

dans les rues de Paris, & qu'on appelle Oranges de Portugal, elles ſont au nombre de treize.

45. Orange liſſe, aigre-douce, ſes feuilles ſont comme la bigarade, hors le talon qui eſt plus étroit.
46. Orange liſſe & douce, le fruit & la feuille reſſemblent à l'orange de Portugal.
47. Orange liſſe, cornue, de même que celle de Portugal, excepté qu'il y a des excroiſſances ſur le fruit.
48. Orange liſſe, ſauvage, aigre; on penſe que c'eſt un ſauvageon de Portugal.
49. Orange liſſe, étoilée ou couronnée.
50. Orange provenant d'une marcotte, ou plutôt d'un pied mis en terre, d'une orange particuliere. Elle reſſemble fort aux précédentes.
51. Orange dite ſimplement de Portugal.
52. Orange rouge de Portugal, ainſi appellée à cauſe de ſa couleur; on la nomme orange grenade.
53. Oranger à feuilles de Laurier.
54. Oranger à feuilles dorées.
55. Oranger à feuilles panachées & argentées.
56. Oranger de Nointelle à feuilles longues, quoique ſon fruit ſoit orange de Portugal.
57. Oranger à fleurs doubles.
58. Bigarade ronde.

59. Bigarade cornue ; ſa fleur a juſqu'à huit pétales, & d'autres fort étroites qu'on prendroit pour des étamines, ſi elles contenoient des pouſſieres.
60. Bigarade ſauvage, ou ſauvageon.
61. Bigarade violette à fruits violets, dont la pouſſe & l'œil, ainſi que la fleur, ſont violets.
62. *Réga*, ou Orange Suiſſe. Son fruit eſt tranché de blanc, ainſi que la feuille & le bois.
63. Orange Turque, ſa feuille eſt bordée de blanc ; elle eſt raccourcie, en pointe & large par le bout.
64. *Aurantium fructu quercûs.* Oranger à fruit ſemblable à un gland.
65. *Aurantium curaſſavicum vera.*
66. *Limas minima, curaſſavica vera.* Lime très-petite.

Ces trois eſpèces ſont venues d'Angleterre & de Hollande.

67. Riche dépouille a feuilles rondes friſées.
68. Riche dépouille à feuilles pointues, friſées.
69. Riche dépouille à feuilles panachées, argentées & friſées.

Les quatre Orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau verd, & les plus petites de tous : leur fruit eſt bon à manger.

70. Orange aigre de la Chine, ou ſauvageon, ſes pepins ſont comme ceux de l'oranger Chinois.
71. Orange douce de la Chine.
72. Orange auſſi de la Chine, les feuilles panachées & argentées, le fruit tranché de panaches.
73. Orange de la Chine, auſſi à feuilles panachées, dorées, le fruit tranché de jaune.
74. *Pampelmoes* du Levant, ou *Schaddeck*.
75. *Pampelmoes* de l'Amérique, ou *Schaddeck*.
76. *Pampelmoes* des Barbades, ou *Schaddeck*, qui n'a point d'épines, comme les *Schaddeck*. Son fruit, de même que ſa feuille, a le talon très-large, elle eſt épaiſſe & ovale.
77. *Pampelmoes* à feuilles panachées.
78. Hermaphrodite de trois eſpèces.
79. Autre hermaphrodite de cinq eſpèces.
80. Hermaphrodite de Provence.
81. Hermaphrodite à feuilles panachées.
82. Cédrat ſans épine.
83. Cédrat ordinaire.
84. Cédrat *mellaroſa*, ſa feuille ſent la roſe, ſon fruit eſt rouge, ayant le piſtile très-court.
85. Cédrat du Liban, à feuilles longues, ovales & épaiſſes; ſa fleur eſt groſſe, ſon fruit eſt du cédrat & chagriné.

86. *Mellarosa* à fleurs blanches, son fruit ovale, comme celui de la bigarade jaunâtre.

87. Poncire commun. Sa feuille aussi épaisse que celle du balotin, est un peu plus longue.

88. Poncire blanc. Le bois, la peau & la fleur sont blancs, sa feuille est ronde ainsi que son fruit.

89. Poncire violet. C'est le plus beau fruit, son bois est court; il ne forme pas une belle tête.

90. Poncire figuré comme le commun, sa feuille est un peu plus longue.

91. Lime douce a la feuille d'une belle forme, le fruit d'une peau lisse couronné par un pistile qui avance.

92. Lime aigre, sauvageon de la lime douce.

93. Balotin d'Espagne, le fruit rouge & gros, la feuille ronde & épaisse, la fleur violette.

94. Balotin commun, le fruit plus petit, la feuille comme celui d'Espagne.

95. Bergamotte orange, dont le fruit est rond & bon à manger.

96. Bergamotte à côte, dont le fruit est aussi à côte, & jaune pâle quand il est mûr.

97. Bergamotte *mellarosa*, de même que le *mellarosa*, à l'exception qu'il n'a point d'épines.

98. Pommier d'Adam, de Paris, son fruit

eſt beau, la peau eſt liſſe, & ſa feuille alongée.

99. Bigarade ſans pepins ; il eſt des fruits où il s'en trouve, & d'autres où il n'y en a pas.

100. Orange liſſe ſauvage, dont le fruit eſt doux & le bois garni d'épines.

101. Orange jumelle, eſpèce d'hermaphrodite, dont les feuilles varient.

102. Limon Portugal, ou citron orange, bon fruit, plus arrondi que le citron.

103. Orange liſſe, ſans pepins, dont le fruit eſt bon ; dans d'autres il y a des pepins.

104. Cedron, petit citron qui a la feuille de cedre.

105. Cedre imitant le cedron, mais ſa feuille eſt un peu plus longue.

106. *Aurantium anguſtifolium, ſalix dictum.* Oranger à feuilles étroites, comme celles du ſaule.

107. *Aurantium eodem folio & fructu variegato, medulla dulci.* Le même, doux.

108. *Aurantium folio acuto, criſpo, fructu magno, maturè viridi.* Oranger à feuilles pointues, & épaiſſes, ſon fruit eſt gros, & hâtif.

109. *Aurantium flore rubro.* Oranger à fleurs rouges.

110. *Aurantium fructu limonis.* Oranger à fruit ſemblable au limon.

111. *Aurantium a coſta.* Oranger dont le fruit eſt à côte.

112. *Aurantium ſylveſtre, folio & fructu elegantiſſimè variegato.* Oranger ſauvageon, dont la feuille & le fruit ſont très-bien panachés.

113. *Citreum vulgare, vulgò Cedro Indicus odoratiſſimus.* Citron commun, nommé Cedron Indien.

114. *Limon flore pleno.* Limon à fleurs pleines; il fleurit ſouvent double, mais toutes ſes fleurs ne le ſont pas toujours.

115. *Limon, fructu cucurbitæ.* Limon à fruit imitant la citrouille.

116. *Limon fructu maximo, Cedro grandiſſimo bondoloto.* Limon dont le fruit eſt très-gros.

117. Limon Saint Dominique.

118. *Limon St. Bardonicis Ferrara.*

119. *Limon folio longiſſimo Van-zanten.* Limon à feuilles très-longues.

120. *Limon longo folio, criſpo.* Limon à feuilles longues & épaiſſes.

121. *Limon racemoſa.* Limon dont le fruit eſt en forme de grappe de raiſin.

122. *Limon striata, vel incannellata.* Limon cannelé.

123. *Limon ſpadaſora Hiſpagna, vel peretto Cedrato.* Limon d'Eſpagne à épines.

124. *Limon ſeu limonet ex hortû damini.*

125. *Limon, ſeu limonet, foliis undulatis.* Limon à feuilles ondées.

126. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Le ſieur Lapipe, Jardinier du Palais Royal à Paris, de qui nous tenons la préſente Liſte, obſerve que quelques petits citronniers ont rapporté des fruits aſſez variés, mais que ces eſpèces trop délicates n'ont pas long-tems vécu. Il préfére, pour le coup d'œil & la beauté des fruits, nos anciennes eſpèces; ſavoir:

Le poncire violet, ſa fleur eſt groſſe & violette, par bouquets, le dedans eſt blanc, il a quatre ou cinq pétales à chacune de ſes fleurs, un piſtile gros promettant un gros fruit; ſes paillettes garnies d'une étamine jaune qui préſente une fleur pleine & des plus agréables. Son fruit alongé en forme de toupie n'eſt bon qu'à confire, ſon bois eſt court, ſa feuille ovale, arrondie & épaiſſe, la pouſſe eſt violette.

Le Cédrat de Florence donne un fruit très-gros, ſa fleur & ſa pouſſe ſont violettes; il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un piſtile, ſes étamines ſont comme celles de tous les autres citrons: il demande à être bien expoſé, afin que ſon fruit, bon à confire, mûriſſe & groſſiſſe.

Le Balotin a la feuille d'une belle forme, large & alongée. Il ſe diſtingue parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui ſe forme à la greffe, de même que par ſes pouſſieres.

Le Pommier d'Adam, de Paris, qui eſt une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue. Le fruit eſt très-fort, & la fleur très-belle par l'épaiſſeur de ſes pétales, & ſes

paillettes doubles : c'eſt ce qui fait que le fruit a des excroiſſances rondes, qui ſortent de côté & d'autre.

La Bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côte & par tranches, marquées par des enfoncemens.

Le Cedre du Liban, forme un beau fruit, approchant du poncire. Sa feuille eſt longue & épaiſſe, & ſa fleur violette, groſſe & blanche en même-tems, quand elle eſt ouverte, comme tous les autres citronniers.

Le Limon de Calabre, ou gros Limon, donne un très-gros fruit, mais il charge peu, & n'eſt bon qu'à confire. Il ſe diſtingue par une feuille très-large & épaiſſe en pointe.

Les Orangers de Portugal que nous nommons Portugais, ſont différens de la bigarade par le talon de la feuille qui eſt court & étroit, la bigarade l'ayant en forme de cœur ; ſon fruit a l'écorce fine, & les fibres de la peau très-déliées ; elle eſt excellente à manger. C'eſt l'orange appellée de Portugal que l'on crie dans les rues, & que quelques Fruitiers nomment orange de Malte. Il n'en eſt point qui ait auſſi bon goût.

Mais les meilleures Oranges, ſont les hermaphrodites de cinq eſpèces. Leur fruit forme cinq côtes d'autant de ſortes de fruits différens. Leurs feuilles ſont d'un côté feſtonnées juſqu'à la côte du milieu ; leur fleur eſt violette. C'eſt de cette eſpèce que ſont ſorties quantité d'autres. Quand l'arbre pouſſe

vivement, il arrive, ſi l'on n'y prend garde, qu'il s'emporte ſur une même eſpèce, & que l'hermaphrodite périt.

Le *Pampelmoes*, ou *Populeum*, porte la plus belle fleur de tous par ſa forme de grappe, par l'épaiſſeur de ſes pétales, & par ſon fruit qui eſt auſſi le plus gros. Son écorce eſt liſſe, & les fibres en ſont très fines. On le diſtingue par le talon de la feuille, qui eſt quelquefois auſſi large que la feuille même.

Le *Schaddeck* eſt un ſauvageon du *Populeum*; il a des épines, & l'autre n'en a pas.

La Lime douce eſt un fort bon fruit. Ses feuilles ſont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre ſe porte bien. Elle eſt très-bonne à faire la limonnade, ainſi que les autres citrons.

Le Riche dépouille a la feuille ronde & friſée; il eſt petit, & ſouvent dégarni: il eſt rare de lui voir une belle tête quand il eſt un peu fort: ſes fruits viennent par bouquets, & ſont bons à manger.